



Neuer Passagier an Bord

Der Mecklenburger Marienroggen



Roggen war lange die wichtigste Brotfrucht in Deutschland, erst im 20. Jahrhundert übernahm der Weizen diese Rolle. Auch die Geschichte des Mecklenburger Marienroggens reicht zurück in die Zeit, als im kühlen Norden Deutschlands vor allem dieses Getreide angebaut wurde. Die alte Sorte, die **Herbert Steiner** hier vorstellt, kam und kommt auch mit widrigen Bedingungen zurecht.

Der Mecklenburger Marienroggen (*Secale cereale L.*), ist eine alte regionale Roggensorte. Bereits vor 1900 züchtete Professor Reinhold Heinrich, der im 19. Jahrhundert an der landwirtschaftlichen Hochschule in Rostock tätig war, den nach ihm benannten Professor-Heinrich-Roggen aus skandinavischer Herkunft. Aus dieser Population wurde der Marienroggen selektiert und züchterisch bearbeitet, die Sortenzulassung wurde 1920 dem Mecklenburger Züchter Wilhelm Brandt aus Toitenwinkel bei Rostock erteilt. Daneben hatte auch die Firma Otto Breustedt einen »Breustedts neuer Professor-Heinrich-Roggen« entwickelt, der dem Marienroggen sehr nahe kommen dürfte. Leider ist davon kein Material in der Genbank erhalten.

1945 wurde »Brandts Marienroggen« in »Mecklenburger Marienroggen« umbenannt und als solcher in der Sortenliste der DDR noch bis 1961 geführt.

Angebaut wurde diese Winterform in Nord- und Mitteldeutschland, insbesondere in Pommern, Mecklenburg und Holstein. Der Marienroggen ist mittelspät und wächst mit etwa 1,60 Meter weniger



hoch als Champagnerroggen, das Stroh ist kürzer und vergleichsweise standfest. Die dichte, etwas fischgrätfförmige Ähre hat lange bräunliche Grannen und ein graugrünes kleines Korn. Das Tausendkorngewicht liegt unter 30 Gramm: Diese Maßeinheit gibt das Gewicht von 1 000 Körnern an – je höher es ist, desto besser ist das Verhältnis von Kornmasse und Schalenanteilen und desto größer ist die Mehlausbeute. Mit 30 Gramm Tausendkorngewicht liegt der Marienroggen heute im unteren Bereich bei den Roggensorten.

Verträgt auch eine steife Brise

Doch der Mecklenburger Marienroggen hat viele Vorteile: Er gedeiht auf weniger guten, leichteren Böden und besitzt eine sehr gute Standfestigkeit, daher seine besondere Eignung für windige und maritime Standorte im Norden. Mit seiner stabilen Wuchshöhe, die Wind und Wetter trotz, reguliert der Marienroggen Beikräuter und Wildgräser, ohne sie zu unterdrücken. Auch bei reduziertem Pollenflug in der Blüte zeigt der Marienroggen eine gute Mutterkornabwehr. Auf Herbizide und Halmverkürzer kann verzichtet werden. Das schützt Ackerwildkräuter und ist gut für Insekten und Feldvögel, ein wichtiger Beitrag zur Artenvielfalt in der Agrarlandschaft.

Der hochwüchsige Roggen unterscheidet sich deutlich in Farbe und Erscheinung von den heute angebauten modernen Sorten.



Vom Feld in die Backstube: Der Marienroggen wird inzwischen wieder zu Brot und anderen Backwaren verarbeitet.

Sein Ertrag liegt mit durchschnittlich 2,5 Tonnen pro Hektar bei der Hälfte dessen, was züchterisch bearbeitete Populationssorten im konventionellen Anbau bringen. Bereits zur Zeit der Zulassung war der Marienroggen nicht unter den Top 15 nach Anbaufläche – schon damals dominierte der züchterisch intensiv bearbeitete sogenannte Petkuser Roggen die Felder wegen seines deutlich höheren Ertrags. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg gewannen ertragreichere Sorten weiter an Bedeutung, um die Nahrungsmittelknappheit zu bekämpfen. In den 1960er Jahren war der Marienroggen von den Feldern verschwunden und wurde erst etwa 30 Jahre später vom VERN e.V. (Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen) aus einem Saatgutmuster der Genbank Gatersleben wieder angebaut. Die Sorte wird in der Roten Liste geführt und ist vom VERN e.V. als Erhaltungssorte registriert. Der Verein organisiert die Erhaltungszucht der Sorte derzeit bei der Landwirte GmbH Gräbendorf, die über ausreichend Ackerfläche zum Sortenerhalt verfügen.



Rätzmühle in Spittwitz. Da der Marienroggen etwas feinkörniger als üblich ist, besitzt er dadurch mehr wertvolle Inhalts- und Ballaststoffe. Die Mecklenburger Backstuben GmbH hat in der eigenen Forschungsabteilung marktfähige Backwaren aus Marienroggen entwickelt und erprobt – in konsequenter Sauerteigführung.

Teig aus Marienroggen ist nur begrenzt maschinenfähig, von Bäckereien erfordert er handwerkliches Geschick und die Anpassung der Verarbeitungsprozesse. Dies bedeutet auch, dass kulturell bedeutsames, traditionelles Handwerk praktiziert wird und dadurch auch erhalten bleibt. Das Brot wird geprägt von den milden Aromanoten des Natursauerteigs und beschert ein einzigartiges und facettenreiches Geschmackserlebnis.

Seit 2023 wird beim Marienroggen eine Zusammenarbeit der Störtebeker Brennerei GmbH auf Rügen mit dem ökologisch wirtschaftenden Betrieb Hartmann in Wustrow/Darß erprobt. Die erste Ernte ist derzeit in der Mälzerei und soll im ersten Quartal 2024 zu einem Whisky gebrannt werden. Eine Fassprobe wird im Lauf des Jahres 2026 Aufschluss über das Geschmacksprofil und die weiteren Vermarktungsmöglichkeiten geben.

Insgesamt liegt die Anbaufläche für die kommerzielle Verwertung derzeit bei etwa 20 Hektar. Unterstützt wird der Passagier von den Convivien Berlin und Mecklenburger Seenplatte. ●

Fotos: Rudi Vogel/VERN, Leo Baumgärtner.

Brot, Backwaren und Whisky

Bereits seit 2020 arbeiten der VERN e.V. und die Mecklenburger Backstuben GmbH in Waren/Müritz zusammen an der Vermarktung des Mecklenburger Marienroggens. In den Jahren 2021 und 2022 wurden erstmalig aus Marienroggen gefertigte Brote und Backwaren in den Verkaufsstellen in nahezu ganz Mecklenburg angeboten. Das Korn wird dafür regional im Gebiet der Mecklenburger Seenplatte auf dem ökologisch wirtschaftenden Gut Ahrensborg in Wesenberg angebaut. Die Vermahlung erfolgt bei der

10% Gutschein-Code: **slow24**

BÄRLAUCH
Frühling

Feiner Käse, Feinkost, hausgemachte Spezialitäten und mehr ... *shopla!*

kaese-baumann.de

Das Buch über eine gesunde Ernährung.

Endlich Klarheit im Gesundheits-, Diät- und Ernährungsbuch Dschungel!
30 Gesetze für ein glückliches / vitales Leben

ISBN: 978-3-00-070157-3 - 22,90 EUR (DE) 23,90 (AT)
Erhältlich im Buchhandel oder auf Amazon

azafraN

- » BIOGEWÜRZE* z.B. Kurkuma, Zimt & Ingwer
- » MISCHUNGEN
- » SUPERFOODS
- » BIO TEES*

Wir stehen für einen bewussten und hochwertigen Genuss zu fairen Preisen!

Erhältlich auf Amazon, Ebay & **AZAFRAN.DE**

*DE-3000-009